READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

*Visit **www.hamiltonbeach.com** for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online!*

*Rendez-vous sur **www.hamiltonbeach.ca** pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes et nos conseils !*

*¡Visite **www.hamiltonbeach.com** (EE. UU.) o **www.hamiltonbeach.com.mx** (México) para ver otros productos de Hamilton Beach o para contactarnos!*

Questions?
Please call us – our friendly associates are ready to help.
USA: 1.800.851.8900

Questions ?
N'hésitez pas à nous appeler – nos associés s'empresseront de vous aider.
CAN : 1.800.267.2826

¿Preguntas?
Por favor llámenos – nuestros amables representantes están listos para ayudar.
EE. UU.: 1.800.851.8900
MEX: 01 800 71 16 100

Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.

Hamilton Beach®

Party Popper™
Éclateur de maïs festif™
Party Popper™

English 2
Français..... 11
Español 19

Recipes Included!
Recettes à l'intérieur !
¡Recetas Incluídas!

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
5. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or popper top in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
8. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. To disconnect, turn control to OFF (**O**) and then remove the plug from the wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
15. A popper that is plugged into an outlet should not be left unattended. This popper will not shut off automatically. To avoid overheating, add corn and oil before operating.
16. Extreme caution must be used when unloading popcorn.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

WARNING! Shock Hazard: This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

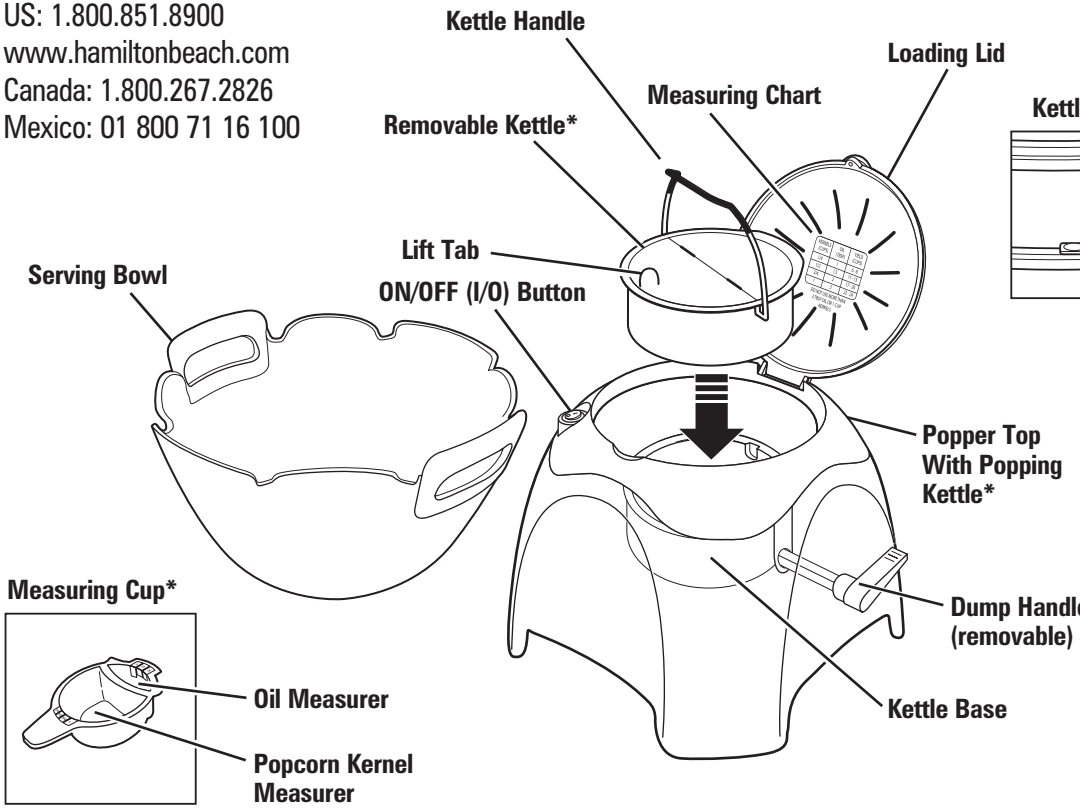
The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

840239600 ENv20.indd 2 8/11/14 5:02 PM

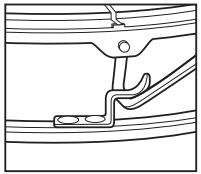
Parts and Features

BEFORE FIRST USE: Follow "Care and Cleaning" on page 6.

*To order parts:
US: 1.800.851.8900
www.hamiltonbeach.com
Canada: 1.800.267.2826
Mexico: 01 800 71 16 100



Kettle Latches

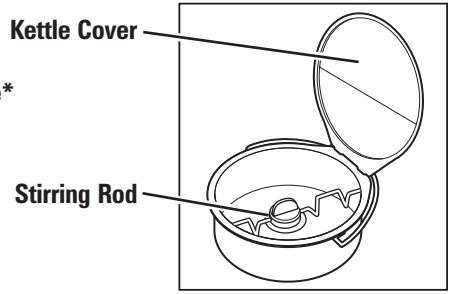


Measuring Chart

KERNELS (CUPS)	OIL (TBSP)	YIELD (CUPS)
1/4	1	6 - 8
1/2	1.5	11 - 15
3/4	2	17 - 20
1	3	22 - 24

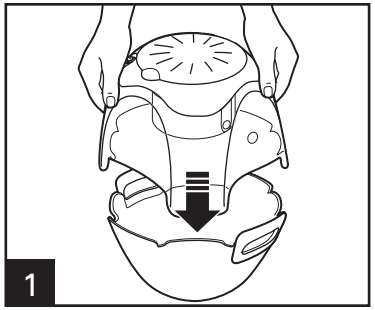
DO NOT USE MORE THAN 3 TBSP OIL OR 1 CUP KERNELS

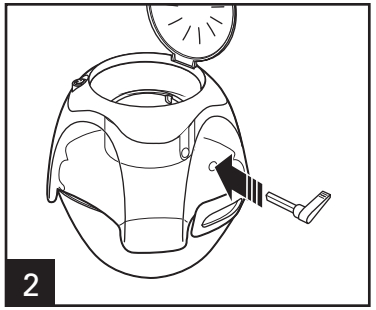
Removable Kettle*



840239600 ENv20.indd 3 8/11/14 5:02 PM

How to Assemble for Popping

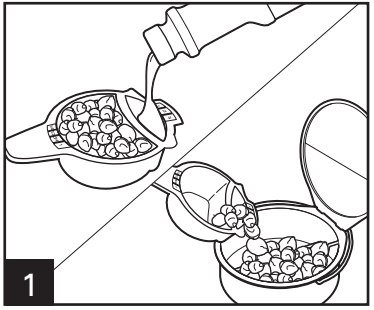


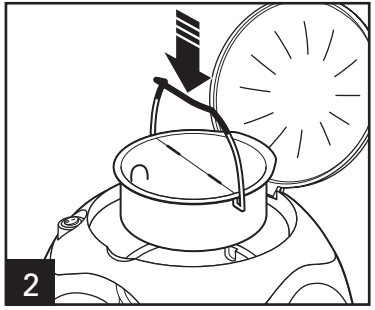


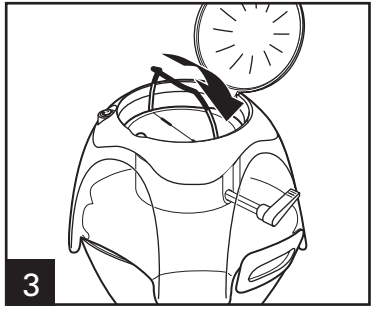
Place popper top on serving bowl. Insert dump handle into side of popper top. Push until you feel it snap into place.

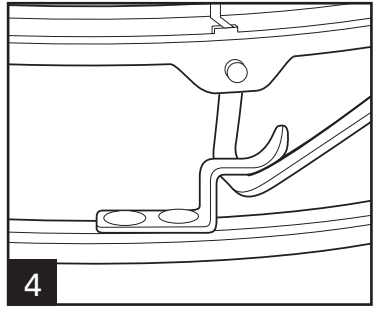
How to Make Popcorn

NOTE: The amounts listed on some grocery store popcorn packages call for more oil than is necessary in this unit.





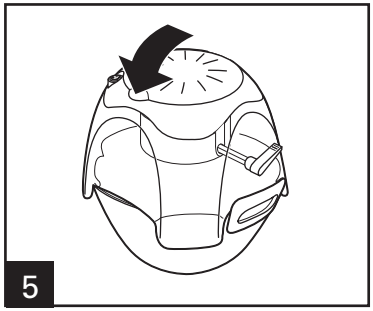




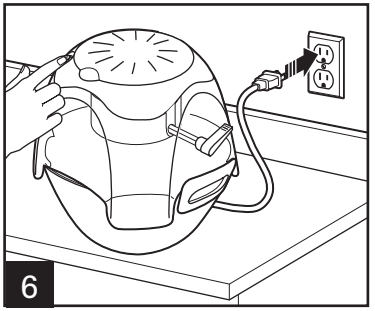
Measure oil and popcorn kernels in measuring cup. Refer to chart on page 7 for oil and kernel recommendations. Pour ingredients evenly into kettle. Close kettle cover. Lower kettle into kettle base with lift tab facing front of popper. Push kettle handle down toward back of popper to latch kettle handle in place. The kettle latches are located at the left and right sides of kettle base. Make sure kettle handle is securely fixed under latches.

840239600 ENv20.indd 4 8/11/14 5:02 PM

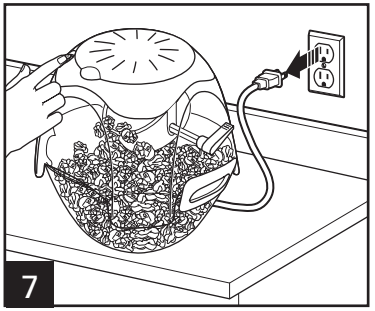
How to Make Popcorn (cont.)



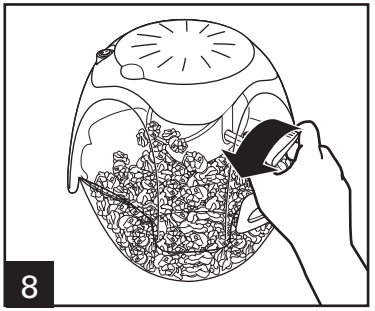
Lower loading lid and snap to close.



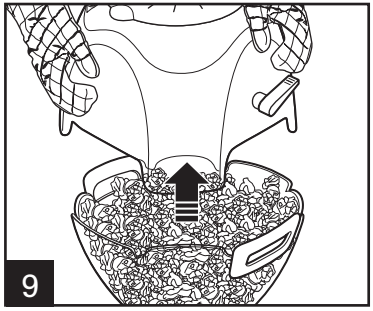
Plug in. Turn unit ON (**I**).



When popping slows down to a few pops at a time, turn unit OFF (**O**). Unplug.



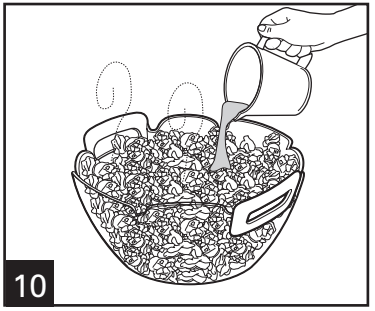
Dump popcorn out of kettle by rotating the dump lever towards front of unit.



⚠ WARNING Burn Hazard:

Escaping steam, kettle, and kettle cover are hot. Use oven mitts.

Carefully remove popper top by its sides and set aside to cool.



Drizzle melted butter and seasonings over popcorn in serving bowl, if desired.

NOTES:

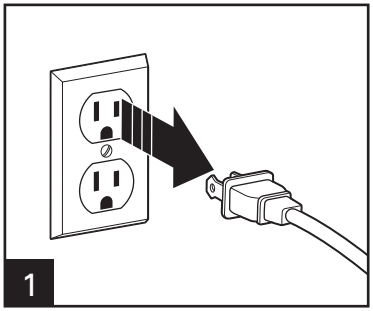
- **If popping a second batch of popcorn:** Leave kettle latched in kettle base. Carefully lift tab with oven mitt to fold kettle cover back to fill with oil and popcorn kernels. Repeat steps 5–10.
- Allow Party Popper to cool completely after popping three consecutive batches of popcorn. Otherwise, popping time and unpopped kernels will increase.

840239600 ENv20.indd 5 8/11/14 5:02 PM

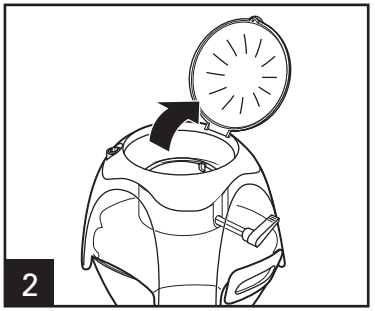
Care and Cleaning

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.

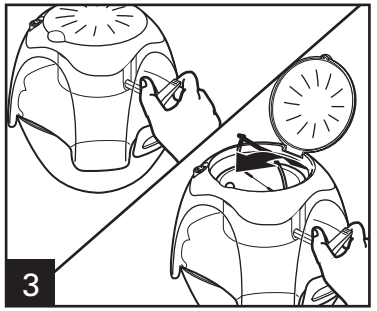
Disconnect power before cleaning. Do not immerse popper top or cord in any liquid.

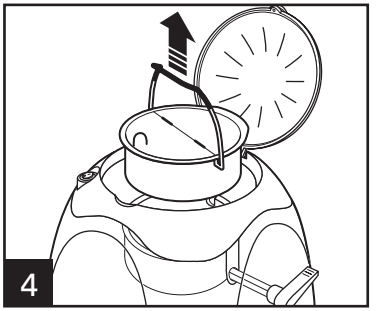


Allow unit to cool completely before cleaning.

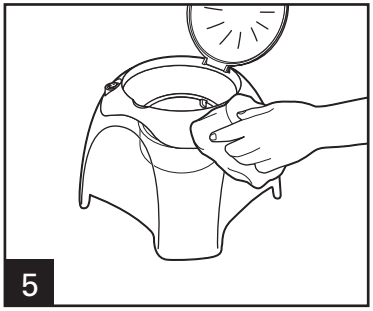


Open loading lid to a 90-degree angle.

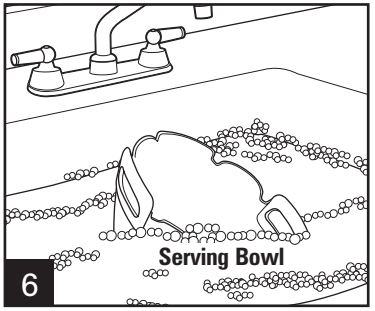




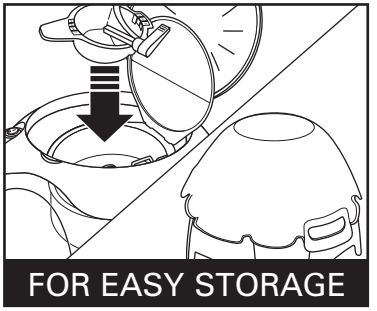
Hold dump handle to keep kettle level. While holding dump handle, lift kettle handle until it is in the upright position. Lift kettle handle to remove kettle.



Wipe inside and outside with a damp cloth.



Wash serving bowl in warm, soapy water. Rinse and dry.



Pull dump handle straight out of popper top and place it and measuring cup inside kettle. Invert serving bowl over popper top to store.

840239600 ENv20.indd 6 8/11/14 5:02 PM

Servings Chart (all yields approximate)

AMOUNT OF POPCORN	AMOUNT OF OIL	APPROXIMATE YIELD
1/4 cup unpopped	1 Tablespoon	Approximately 6 to 8 cups popped
1/2 cup unpopped	1 1/2 Tablespoons	Approximately 11 to 15 cups popped
3/4 cup unpopped	2 Tablespoons	Approximately 17 to 20 cups popped
1 cup unpopped	3 Tablespoons	Approximately 22 to 24 cups popped

NOTE: Popcorn types and brands vary in freshness and moisture content. Popped amounts of corn may vary slightly from the chart and some unpopped kernels may remain after popping has stopped.

Recipes

Topping Ideas

Sweet – cinnamon sugar, chocolate shavings, ice cream sauces/syrups, pie spices, powdered sugar

Savory – red pepper flakes, Parmesan cheese, garlic powder, herb seasoning, dressing mix, chili powder, barbecue rub, taco seasoning

Parmesan Italian Popcorn

1/2 cup (118 ml) grated Parmesan cheese
1 teaspoon (5 ml) garlic salt
1 teaspoon (5 ml) dried oregano
1/2 teaspoon (2.5 ml) dried basil
1/4 cup (59 ml) butter, melted
24 cups (5.7 L) popped popcorn

Directions:

1. In small bowl, combine cheese, garlic salt, oregano, and basil.
2. Drizzle butter over popcorn in serving bowl. Sprinkle with cheese mixture.
3. Toss until popcorn is well-coated.

Serves: 24

Sweet and Salty Cinnamon Popcorn

1/4 cup (59 ml) sugar
1 teaspoon (5 ml) ground cinnamon
1 teaspoon (5 ml) salt
1/4 cup (59 ml) butter, melted
24 cups (5.7 L) popped popcorn

Directions:

1. In small bowl, combine sugar, cinnamon, and salt.
2. Drizzle butter over popcorn in serving bowl. Sprinkle with sugar mixture.
3. Toss until popcorn is well-coated.

Serves: 24

840239600 ENv20.indd 7 8/11/14 5:02 PM

Recipes (cont.)

Cheese and Bacon Popcorn

1/2 cup (118 ml) bacon pieces
1/4 cup (59 ml) powdered cheese
24 cups (5.7 L) popped popcorn
1/4 cup (59 ml) butter, melted

Directions:

1. In a medium bowl, combine bacon and cheese.
2. Drizzle butter over popcorn in serving bowl.
3. Sprinkle bacon mixture over popcorn; toss until well-coated.

Serves: 24

Herbed Onion Popcorn

2 Tablespoons (30 ml) dried parsley flakes
2 Tablespoons (30 ml) dried minced onion
2 teaspoons (10 ml) dried rosemary leaves
1 teaspoon (5 ml) salt
1/2 teaspoon (2.5 ml) dried thyme
24 (5.7 L) cups popped popcorn
1/4 cup (59 ml) butter, melted

Directions:

1. In a small bowl, combine parsley, onion, rosemary, salt, and thyme.
2. Drizzle butter over popcorn in serving bowl. Sprinkle with parsley mixture.
3. Toss until popcorn is well-coated.

Serves: 10–12

Buffalo Popcorn

1/4 cup (59 ml) butter
2 teaspoons (10 ml) hot wing sauce
24 cups (5.7 L) popped popcorn
2 Tablespoons (30 ml) powdered ranch dressing

Directions:

1. In a medium microwave-safe bowl, add butter. Microwave on HIGH power until melted.
2. Drizzle butter mixture over popcorn in serving bowl.
3. Sprinkle popcorn with ranch dressing; toss until well-coated.

Serves: 24

840239600 ENv20.indd 8 8/11/14 5:02 PM

Notes

840239600 ENv20.indd 9 8/11/14 5:02 PM

Limited Warranty

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of five (5) years from the date of original purchase in Canada and one (1) year from the date of original purchase in the U.S. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit hamiltonbeach.com in the U.S. or hamiltonbeach.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

840239600 ENv20.indd 10 8/11/14 5:02 PM

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons.
5. Pour protéger contre le risque de décharge électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le dessus de l'éclateur de maïs et marmite dans l'eau ou autre liquide.
6. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant un nettoyage et avant d'y placer ou d'y enlever des pièces.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagé, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien, ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Appeler notre numéro sans frais de service à la clientèle pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ni vendus par le fabricant de l'appareil peut causer un incendie, un choc électrique ou une blessure.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
11. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four chauffé.
12. Pour débrancher, mettre l'interrupteur à ARRÊT (**O**) et retirer la fiche de la prise murale.
13. N'utiliser l'appareil que pour l'utilisation prévue.
14. Une grande précaution doit être prise lors du déplacement d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
15. Un éclateur branché dans une prise ne doit pas être laissé sans surveillance. Cet éclateur ne s'éteindra pas automatiquement. Pour éviter la surchauffe, ajouter le maïs et l'huile avant de faire fonctionner.
16. Il faut user de précautions extrêmes en vidant le contenu de maïs soufflé.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS !

Autres renseignements relatifs à la sécurité du consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution : Cet appareil électroménager possède une fiche polarisée (une broche large) qui réduit le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

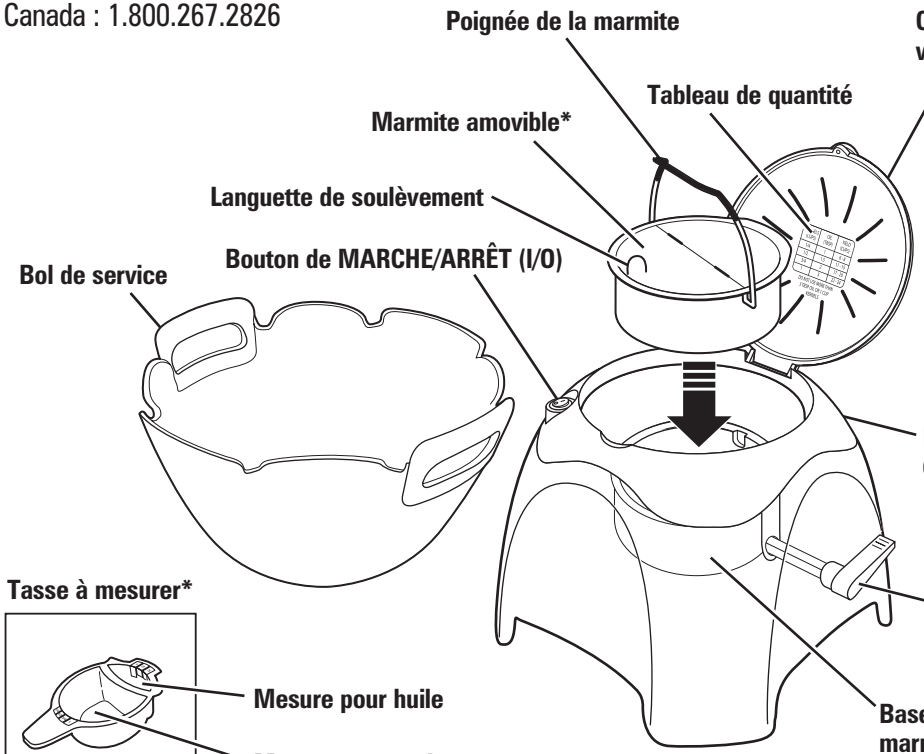
La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

840239600 FRv10.indd 11 8/11/14 4:57 PM

Pièces et caractéristiques

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Voir « Entretien et nettoyage » à la page 15.

*Pour commander des pièces :
Canada : 1.800.267.2826



Loquets de la marmite

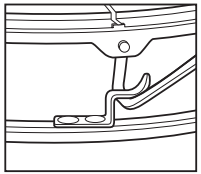
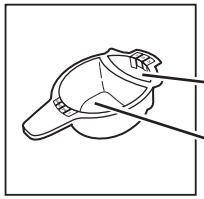


Tableau de quantité

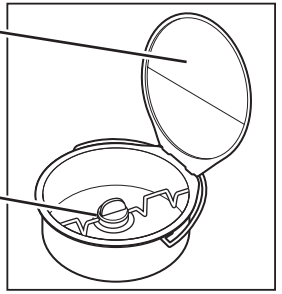
KERNELS (CUPS)	OIL (TBSP)	YIELD (CUPS)
1/4	1	6 - 8
1/2	1.5	11 - 15
3/4	2	17 - 20
1	3	22 - 24

DO NOT USE MORE THAN 3 TBSP OIL OR 1 CUP KERNELS

Tasse à mesurer*

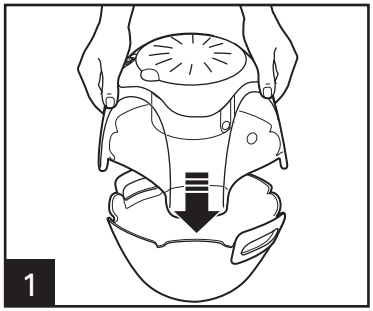


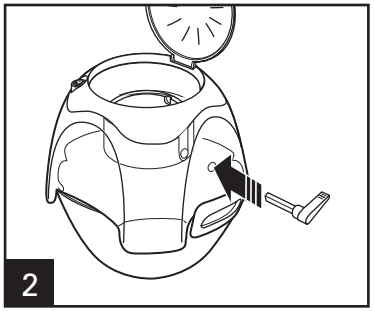
Marmite amovible*



840239600 FRv10.indd 12 8/11/14 4:57 PM

Assemblage pour faire éclater le maïs

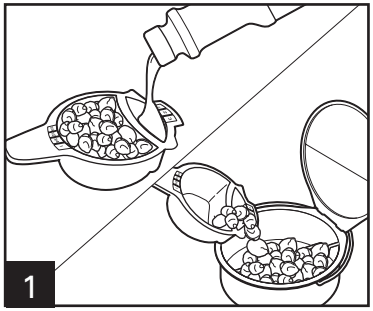


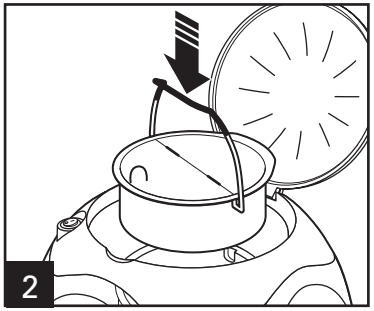


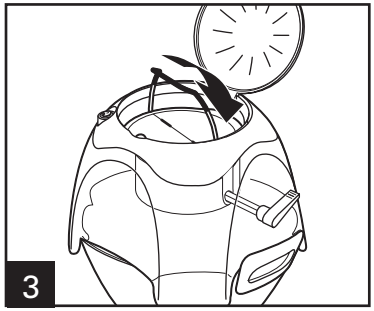
Placer le dessus de l'éclateur sur le bol de service. Insérer la poignée du distributeur dans le côté du dessus de l'éclateur. Pousser pour enclencher fermement en place.

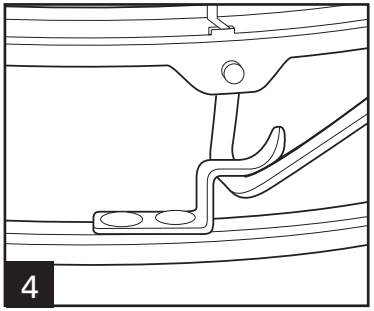
Cuisson du maïs soufflé

NOTE : Les quantités énumérées sur certains emballages de maïs soufflé vendus en épicerie sont plus élevées que ce qu'exige cet appareil.





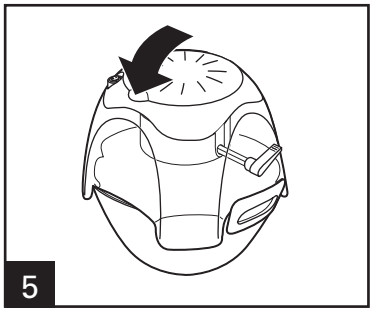




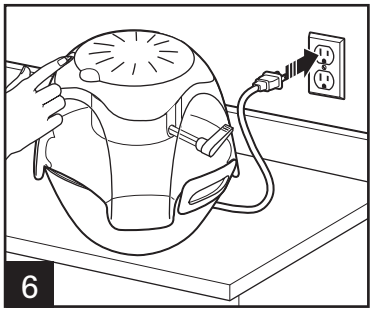
Mesurer l'huile et les grains de maïs avec la tasse à mesurer. Consulter le tableau de la page 16 pour connaître les recommandations d'huile et de grains. Verser les ingrédients uniformément dans la marmite. Fermer le couvercle de la marmite. Abaisser la marmite sur la base de la marmite, languette de soulèvement orientée vers l'avant de l'éclateur. Abaisser la poignée de la marmite vers l'arrière de l'éclateur pour verrouiller la marmite en place. Les loquets de la marmite sont situés sur les côtés gauche et droit de la base de marmite. S'assurer que la poignée de la marmite est solidement fixée sous les loquets.

840239600 FRv10.indd 13 8/11/14 4:57 PM

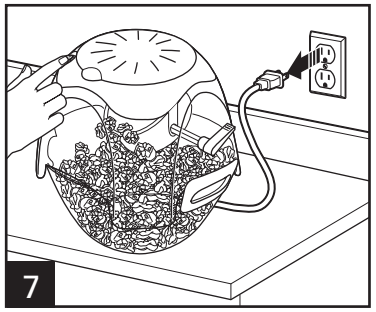
Cuisson du maïs soufflé (suite)

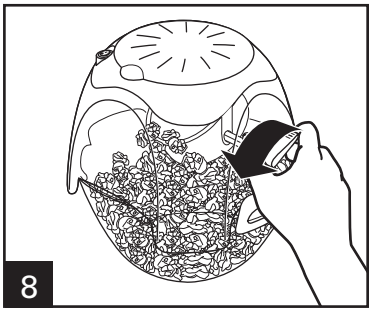


Abaisser le couvercle verseur et enclencher pour fermer.

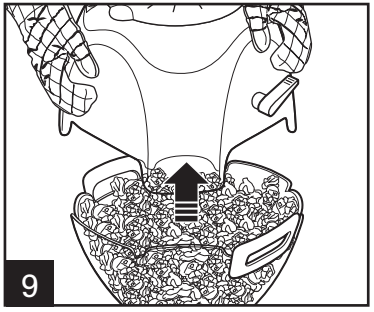


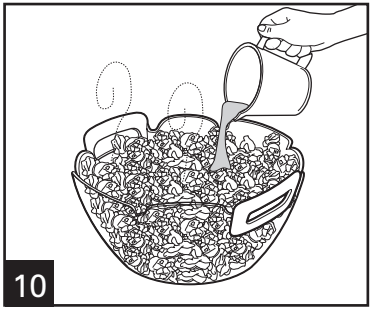
Brancher la fiche. Mettre l'appareil en marche (**I**).





Mettre l'appareil hors tension (**O**) dès que l'éclatement commence à n'éclater que quelques grains à la fois. Débrancher la fiche. Faire tomber le maïs éclaté de la marmite en tournant la poignée du distributeur vers le devant de l'appareil.





Verser du beurre fondu et saupoudrer les assaisonnements sur le maïs éclaté dans le bol de service, si désiré.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de brûlure.**
La vapeur qui s'échappe, la marmite et la proximité du couvercle de la marmite peuvent être chaudes. Utiliser des mitaines pour le four.

Retirer soigneusement le dessus de l'éclateur de maïs, le mettre de côté et laisser refroidir.

NOTES:

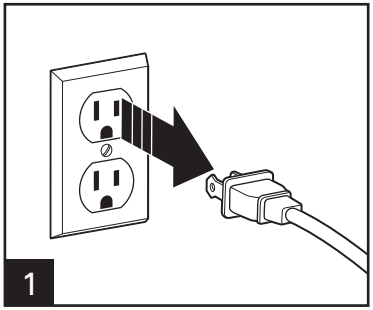
- **Si l'on fait éclater une deuxième quantité de maïs soufflé** : Laisser la marmite verrouillée dans sa base. Soulever délicatement la languette à l'aide de mitaines de four pour rabattre le couvercle de marmite afin d'introduire l'huile et les grains de maïs. Répéter les étapes 5–10.
- Permettre à l'éclateur de maïs festif de refroidir totalement après la cuisson de trois quantités de maïs soufflé consécutives. Autrement, le temps de cuisson et les grains non éclatés augmenteront.

840239600 FRv10.indd 14 8/11/14 4:57 PM

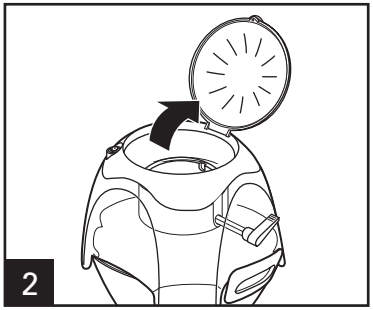
Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'électrocution.

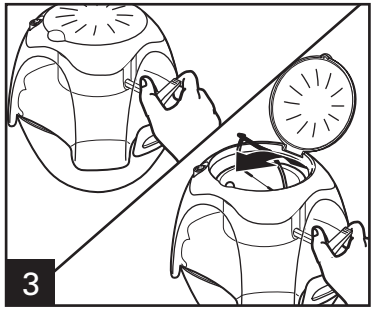
Débrancher l'appareil avant le nettoyage. Ne pas immerger le dessus de l'éclateur de maïs ni le cordon dans aucun liquide.

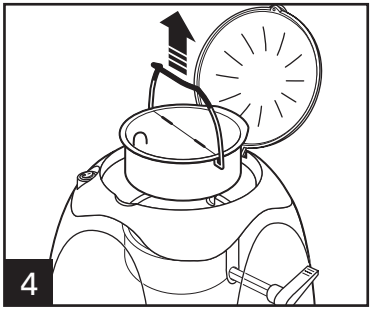


Permettre à l'appareil de refroidir complètement avant le nettoyage.

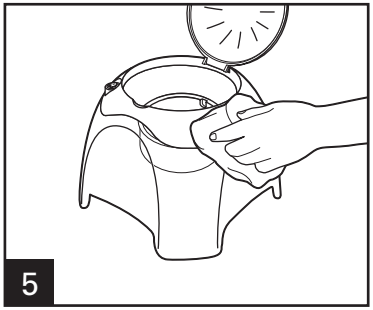


Ouvrir le couvercle verseur à un angle de 90 degrés.

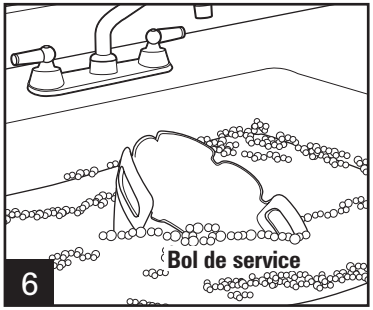




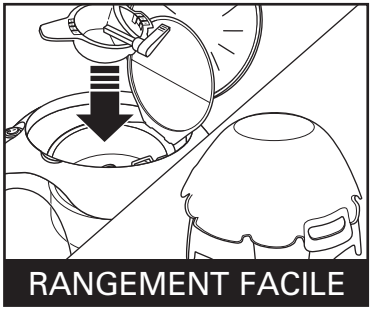
Tenir la poignée du distributeur pour garder la marmite de niveau. Tout en tenant la poignée du distributeur, lever la poignée de la marmite jusqu'à ce qu'elle se trouve à la verticale. Soulever la poignée de la marmite pour retirer la marmite.



Essuyer l'intérieur et l'extérieur avec un linge humide.



Laver le bol de service dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.



Relever complètement la poignée du distributeur vers le dessus de l'éclateur de maïs et insérer la tasse à mesurer à l'intérieure de la marmite. Retourner le bol de service sur le dessus de l'éclateur de maïs puis ranger le tout.

840239600 FRv10.indd 15 8/11/14 4:57 PM

Tableau des portions (tous les rendements sont approximatives)

QUANTITÉ DE MAÏS SOUFFLÉ	QUANTITÉ D'HUILE	RENDEMENT APPROXIMATIF
1/4 tasse (59 ml) (non éclaté)	1 c. à soupe (15 ml)	Environ 6 à 8 tasses (1,4 á 1,9 litres) (éclaté)
1/2 tasse (118 ml) (non éclaté)	1 1/2 c. à soupe (22,5 ml)	Environ 11 à 15 tasses (2,6 á 3,5 litres) (éclaté)
3/4 tasse 177 ml) (non éclaté)	2 c. à soupe (30 ml)	Environ 17 à 20 tasses (4,0 á 4,7 litres) (éclaté)
1 tasse (237 ml) non éclatés	3 c. à soupe (44 ml)	Environ 22 à 24 tasses (5,2 á 5,7 litres) (éclaté)

NOTE : Les catégories et les marques de maïs soufflé varient en termes de fraîcheur et de teneur en humidité. La quantité de maïs éclaté peut différer légèrement de ce tableau et une certaine quantité de grains non éclatés peut subister une fois la phase d'éclatement terminée.

Recettes

Suggestions de garniture

Sucrée – sucre à la cannelle, copeaux de chocolat, sauces/sirops à crème glacée, épices à tarte, sucre en poudre
Salée – flocons de piment, fromage parmesan, poudre d'ail, herbes d'assaisonnement, sauce pour salade, assaisonnement au chili, sauce pour barbecue, assaisonnement pour tacos

Maïs au parmesan italien

1/2 tasse (118 ml) de fromage parmesan râpé
1 c. à thé (5 ml) de sel d'ail
1 c. à thé (5 ml) d'origan séché
1/2 c. à thé (2,5 ml) de basilic séché
1/4 tasse (59 ml) de beurre, fondu
24 tasses (5,7 litres) de maïs éclaté

Instructions :

1. Dans un petit bol, combiner le fromage, le sel d'ail, l'origan et le basilic.
2. Verser le beurre sur le maïs éclaté dans le bol de service. Parsemer avec le mélange de fromage.
3. Remuer pour bien enrober le maïs éclaté.

24 portions

Maïs éclaté sucré et salé à la cannelle

1/4 tasse (59 ml) de sucre
1 c. à thé (5 ml) de cannelle moulue
1 c. à thé (5 ml) de sel
1/4 tasse (59 ml) de beurre, fondu
24 tasses (5,7 litres) de maïs éclaté

Instructions :

1. Dans un petit bol, combiner le sucre, la cannelle et le sel.
2. Verser le beurre sur le maïs éclaté dans le bol de service. Parsemer avec le mélange de sucre.
3. Remuer pour bien enrober le maïs éclaté.

24 portions

840239600 FRv10.indd 16 8/11/14 4:57 PM

Recettes (suite)

Maïs éclaté au fromage et bacon

1/2 tasse (118 ml) de morceaux de bacon
1/4 tasse (59 ml) de cheddar en poudre
24 tasses (5,7 litres) de maïs éclaté
1/4 tasse (59 ml) de beurre fondu

Instructions :

1. Dans un bol moyen, combiner le bacon et le fromage.
2. Verser le beurre sur le maïs éclaté dans le bol de service.
3. Parsemer le mélange de bacon sur le maïs éclaté. Remuer pour bien enrober.

24 portions

Maïs éclaté à l'oignon et aux herbes

2 c. à soupe (30 ml) de flocons de persil séché
2 c. à soupe (30 ml) d'oignon émincé séché
2 c. à thé (10 ml) de feuilles de romarin séchées
1 c. à thé (5 ml) de sel
1/2 c. à thé (2,5 ml) de thym séché
24 tasses (5,7 litres) de maïs éclaté
1/4 tasse (59 ml) de beurre fondu

Instructions :

1. Dans un petit bol, combiner le persil, l'oignon, le romarin, le sel et le thym.
2. Verser le beurre sur le maïs éclaté dans le bol de service. Parsemer avec le mélange de persil.
3. Remuer pour bien enrober le maïs éclaté.

10–12 portions

Maïs éclaté Buffalo

1/4 tasse (59 ml) de beurre
2 c. à thé (10 ml) de sauce piquante pour ailes
24 tasses (5,7 litres) de maïs éclaté
2 c. à soupe (30 ml) d'assaisonnement campagnard en poudre

Instructions :

1. Mettre le beurre dans un bol moyen allant au four micro-ondes. Cuire à puissance élevée (HIGH) jusqu'à ce que le beurre soit fondu.
2. Verser le mélange de beurre sur le maïs éclaté dans le bol de service.
3. Saupoudrer l'assaisonnement campagnard sur le maïs éclaté. Remuer pour bien enrober.

24 portions

840239600 FRv10.indd 17 8/11/14 4:57 PM

Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisées aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période des cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine au Canada et un (1) an à compter de la date d'achat d'origine aux É.-U. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet www.hamiltonbeach.com aux É.-U. ou www.hamiltonbeach.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

840239600 FRv10.indd 18 8/11/14 4:57 PM

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. No toque superficies calientes. Use los mangos o las perillas.
6. Para evitar el peligro de descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o la parte superior de la máquina en agua u otro líquido.
7. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar alguna pieza y de limpiarlo.
8. No opere ningún aparato electrodoméstico si el cordón o el enchufe están averiados, después de un mal funcionamiento del aparato, o si éste se ha caído o averiado de alguna forma. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente para información sobre examinación, reparación o ajuste.
9. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por fabricante de electrodomésticos puede causar incendios, choques eléctricos o lesiones.
10. No lo use al aire libre.
11. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente, incluyendo la superficie de una estufa.
12. No coloque el aparato sobre o cerca de una fuente de gas caliente o de un quemador eléctrico, ni dentro de un horno caliente.
13. Para desconectar, gire la perilla de control a APAGADO (**O**) y luego quite el enchufe del tomacorriente.
14. No utilice el aparato para un uso que no sea el previsto.
15. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
16. Una máquina para hacer rosetas que se encuentre enchufada en un tomacorriente no debe dejarse desatendida. Esta máquina no se apaga automáticamente. Para evitar el sobrecalentamiento, agregue maíz y aceite antes de iniciar el funcionamiento.
17. Debe tenerse mucho cuidado cuando se descargan las rosetas.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Otra Información de Seguridad para el Cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

¡ADVERTENCIA! Peligro de Descarga Eléctrica: Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha) que reduce el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

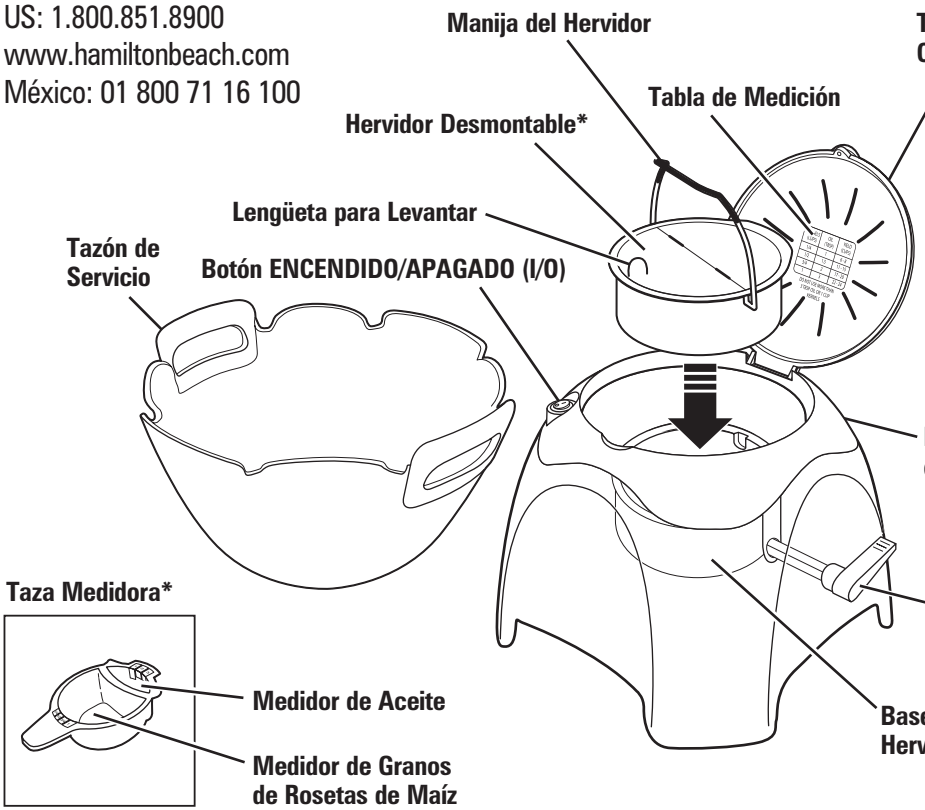
El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

840239600 SPv10.indd 19 8/11/14 5:04 PM

Partes y Características

ANTES DEL PRIMER USO: Vea “Cuidado y Limpieza” en la página 23.

*Para ordenar partes:
US: 1.800.851.8900
www.hamiltonbeach.com
México: 01 800 71 16 100



Trabas del Hervidor

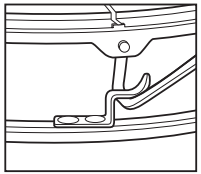


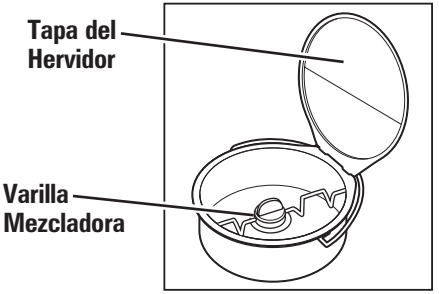
Tabla de Medición

KERNELS (CUPS)	OIL (TBSP)	YIELD (CUPS)
1/4	1	6 - 8
1/2	1.5	11 - 15
3/4	2	17 - 20
1	3	22 - 24

DO NOT USE MORE THAN 3 TBSP OIL OR 1 CUP KERNELS

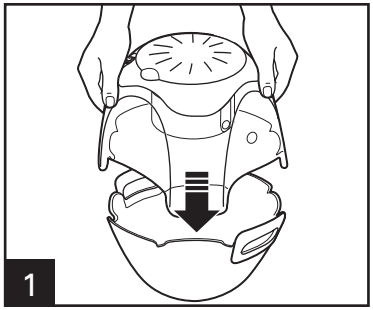
Taza Medidora*

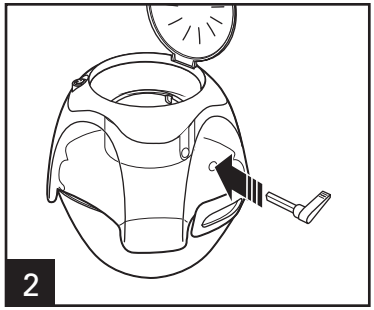
Hervidor Desmontable*



840239600 SPv10.indd 20 8/11/14 5:04 PM

Cómo Armar para Preparar Rosetas

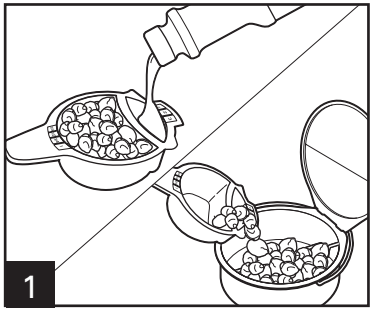


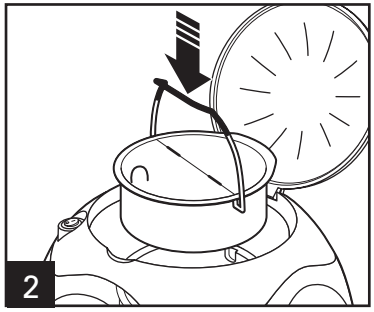


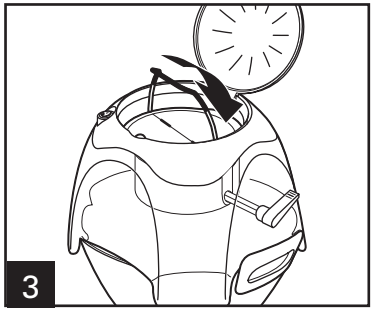
Coloque la parte superior de la máquina sobre el tazón de servicio. Introduzca la manija de vaciado dentro del lado ubicada en la parte superior de la máquina. Presione hasta que se trabe en su lugar.

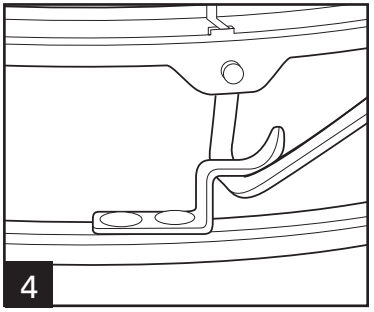
Cómo Hacer Rosetas de Maíz

NOTA: Las cantidades listadas en los paquetes de algunas rosetas de maíz de tiendas de comestibles indican más aceite del necesario en esta unidad.





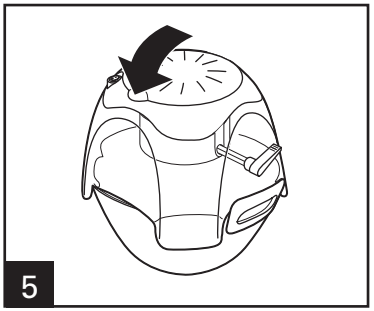




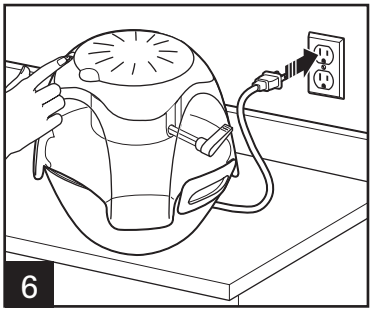
Mida la cantidad de aceite y los granos de rosetas de maíz en la taza medidora. Consulte la tabla de la página 24 con recomendaciones sobre el aceite y los granos. Vierta los ingredientes en forma pareja dentro del hervidor. Cierre la tapa del hervidor. Baje el hervidor dentro de la base del hervidor con la lengüeta para levantar orientada hacia el frente de la máquina. Empuje la manija del hervidor hacia abajo en dirección de la parte trasera de la máquina para trabar la manija del hervidor en su lugar. Las trabas del hervidor se encuentran en los costados izquierdo y derecho de base del hervidor. Asegúrese de que la manija del hervidor esté bien instalada bajo de las trabas.

840239600 SPv10.indd 21 8/11/14 5:04 PM

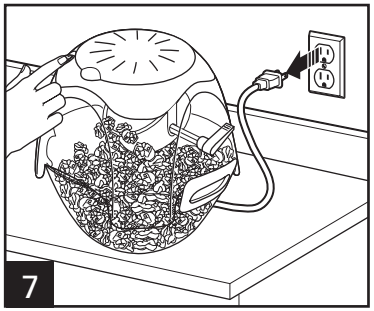
Cómo Hacer Rosetas de Maíz (cont.)



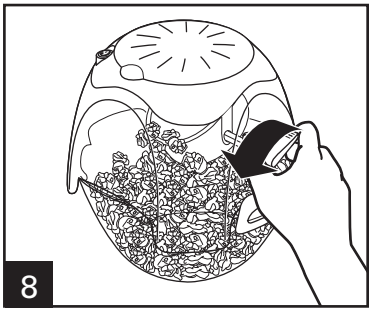
Baje la tapa de cargado y trabe para cerrar.

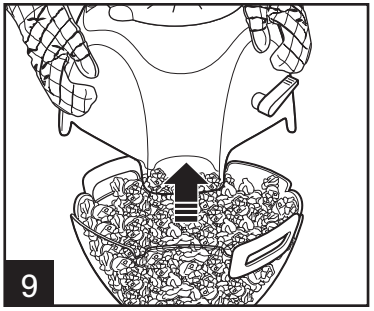


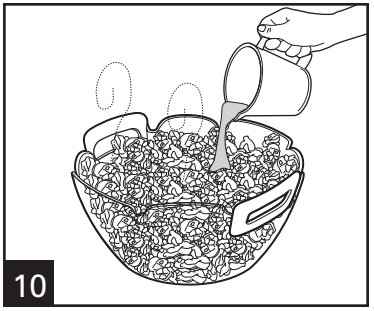
Enchufe. Encienda (ON) (**I**) la unidad.



Cuando la preparación se detiene a sólo unas explosiones por vez, apague OFF (**O**) la unidad. Desenchufe. Vierta las rosetas del hervidor girando la palanca de vaciado hacia el frente de la unidad.







Si así lo desea, vierta mantequilla derretida y condimentos sobre las rosetas de maíz ubicadas en el tazón de servicio.

NOTAS:

- **Si va a preparar una segunda tanda de rosetas de maíz:** Deje el hervidor trabado en la base del hervidor. Con cuidado levante la lengüeta con un guante de cocina para poder levantar la tapa del hervidor y así llenarlo con aceite y granos de maíz. Repita los pasos 5–10.
- Deje que la Party Popper se enfríe por completo después de preparar tres tandas consecutivas de rosetas de maíz. De otro modo, aumentarán tanto el tiempo de preparación como los granos sin abrirse.

⚠ ADVERTENCIA **Peligro de Quemarse.**

El vapor que sale, el hervidor y la tapa del hervidor están calientes. Utilice guantes de cocina.

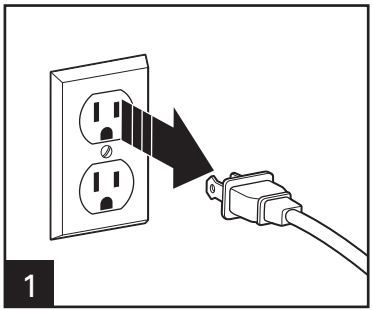
Con cuidado quite la parte superior de la máquina de sus lados y deje a un costado para que se enfríe.

840239600 SPv10.indd 22 8/11/14 5:04 PM

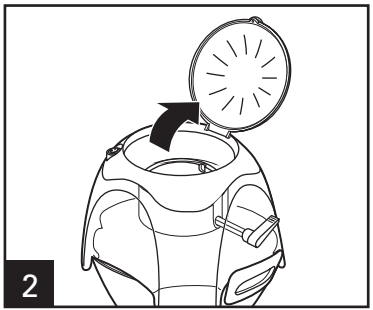
Cuidado y Limpieza

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica.

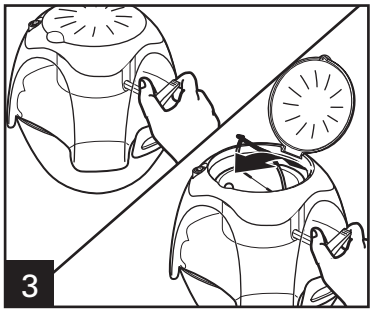
Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja la parte superior de la máquina o el cable en ningún líquido.

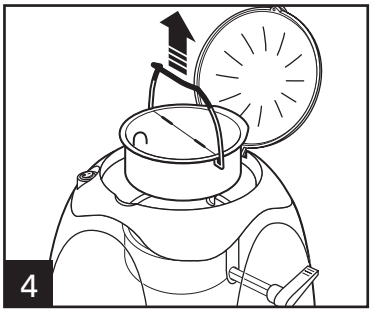


Permita que la unidad se enfríe por completo antes de limpiarla.

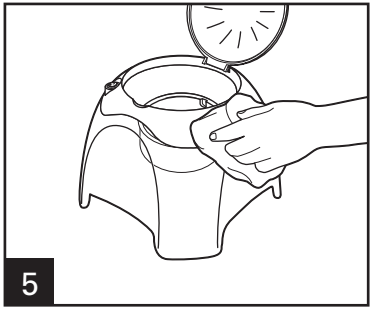


Abra la tapa de cargado a un ángulo de 90 grados.

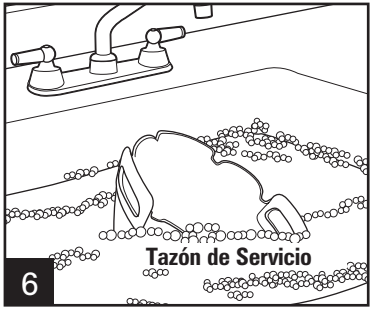




Sostenga la manija de vaciado para mantener el hervidor nivelado. Mientras sostiene la manija de vaciado, levante la manija del hervidor hasta que se encuentre en la posición vertical. Levante la manija del hervidor para quitar el hervidor.



Limpie la parte interior y exterior con un paño húmedo.



Lave el tazón de servicio en agua tibia jabonosa. Enjuague y seque.

Quite la manija de vaciado de la parte superior de la máquina y colóquela dentro del hervidor junto a la taza medidora. Dé vuelta el tazón de servicio y colóquelo sobre la parte superior de la máquina.

840239600 SPv10.indd 23 8/11/14 5:04 PM

Tabla de Porciones (todos los rendimientos son aproximados)

CANTIDAD DE ROSETAS DE MAÍZ	CANTIDA DE ACEITE	RENDIMIENTO APROXIMADO
1/4 taza (59 ml) sin reventar	1 cucharadas (15 ml)	Aproximadamente 6 a 8 tazas (1.4 a 1.9 L)
1/2 taza (118 ml) sin reventar	1 1/2 cucharadas (22.5 ml)	Aproximadamente 11 a 15 tazas (2.6 a 3.5 L)
3/4 taza (177 ml) sin reventar	2 cucharadas (30 ml)	Aproximadamente 17 a 20 tazas (4.0 a 4.7 L)
1 taza (237 ml) sin reventar	3 cucharadas (44 ml)	Aproximadamente 22 a 24 tazas (5.2 a 5.7 L)

NOTA: Los tipos y marcas de rosetas de maíz varían en la frescura y en el contenido de humedad. Las cantidades de rosetas preparadas pueden variar ligeramente respecto de esta tabla y después de terminada la preparación, pueden quedar algunos granos sin reventar.

Recetas

Ideas para Coberturas

Dulce – azúcar con canela, virutas de chocolate, salsas/jarabes para cremas heladas, especias para tartas, azúcar en polvo
Sabrosa – copos de pimientos rojos, queso Parmesano, ajo en polvo, condimento de hierbas, mezcla de aderezos, chile en polvo, adobo de barbacoa, condimento para tacos

Rosetas Italianas con Parmesano

1/2 taza (118 ml) de queso Parmesano rallado
1 cucharadita (5 ml) de sal de ajo
1 cucharadita (5 ml) de orégano seco
1/2 cucharadita (2.5 ml) de albahaca deshidratada
1/4 taza (59 ml) de mantequilla derretida
24 tazas (5.7 L) de rosetas preparadas

Instrucciones :

1. En un tazón pequeño, mezcle el queso, la sal de ajo, el orégano y la albahaca.
2. Vierta la mantequilla sobre las rosetas en el tazón de servicio. Espolvoree con la mezcla de queso.
3. Mezcle hasta que las rosetas queden bien cubiertas.

Rendimiento: 24

Rosetas Dulces y Saladas con Canela

1/4 taza (59 ml) de azúcar
1 cucharadita (5 ml) de canela molida
1 cucharadita (5 ml) de sal
1/4 taza (59 ml) de mantequilla derretida
24 tazas (5.7 L) de rosetas preparadas

Instrucciones :

1. En un tazón pequeño, mezcle el azúcar, la canela y la sal.
2. Vierta la mantequilla sobre las rosetas en el tazón de servicio. Espolvoree con la mezcla de azúcar.
3. Mezcle hasta que las rosetas queden bien cubiertas.

Rendimiento: 24

840239600 SPv10.indd 24 8/11/14 5:04 PM

Recetas (cont.)

Rosetas de maíz con queso y tocino

1/2 taza (118 ml) de trozos de tocino
1/4 taza (59 ml) de queso rallado
24 tazas (5.7 L) de rosetas preparadas
1/4 taza (59 ml) de mantequilla derretida

Instrucciones :

1. En un tazón mediano, mezcle el tocino y el queso.
2. Vierta la mantequilla sobre las rosetas de maíz en el tazón de servicio.
3. Vierta la mezcla de tocino sobre las rosetas; mezcle hasta que queden bien cubiertas.

Rendimiento: 24

Rosetas de maíz con cebolla y hierbas

2 cucharadas (30 ml) de copos de perejil deshidratado
2 cucharadas (30 ml) de cebolla picada deshidratada
2 cucharaditas (10 ml) de hojas de romero deshidratadas
1 cucharadita (5 ml) de sal
1/2 de cucharadita (2.5 ml) de tomillo deshidratado
24 tazas (5.7 L) de rosetas preparadas
1/4 taza (59 ml) de mantequilla derretida

Instrucciones :

1. En un tazón pequeño, mezcle el perejil, la cebolla, el romero, la sal y el tomillo.
2. Vierta la mantequilla sobre las rosetas de maíz en el tazón de servicio. Espolvoree con la mezcla de perejil.
3. Mezcle hasta que las rosetas queden bien cubiertas.

Rendimiento: 10–12

Rosetas de maíz Buffalo

1/4 taza (59 ml) de mantequilla
2 cucharaditas (10 ml) de salsa picante para alitas
24 tazas (5.7 L) de rosetas preparadas
2 cucharadas (30 ml) de aderezo ranch en polvo

Instrucciones :

1. En un tazón mediano apto para microondas, agregue mantequilla. Prepare en el microondas en ALTA hasta que se derrita.
2. Vierta la mezcla de mantequilla sobre las rosetas de maíz en el tazón de servicio.
3. Espolvoree las rosetas de maíz con el aderezo ranch; mezcle hasta que queden bien cubiertas.

Rendimiento: 24

840239600 SPv10.indd 25 8/11/14 5:04 PM

Notas

840239600 SPv10.indd 26 8/11/14 5:04 PM

Hamilton Beach®

Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz 124-301
Colonia Palmitas, Delegación Miguel Hidalgo
C.P. 11560, México, Distrito Federal
01 800 71 16 100

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:	MARCA:		MODELO:

Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: **Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100**

Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:
GARANTÍA DE 1 AÑO.

COBERTURA

- Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.
- Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.

LIMITACIONES

- Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc.

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

a) Cuando el producto se hubiese utlizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.

840239600 SPv10.indd 27 8/11/14 5:04 PM

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA
• Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió. • Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa). • Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía. • El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados. • En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo. • El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA___ MES___ AÑO___		Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: **GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO** **01 800 71 16 100** **Email: mexico.service@hamiltonbeach.com.mx**

RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elias Cailes No. 1499
Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.
Tel: 01 55 5235 2323 • Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA
Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac MEXICO 03910 D.F.
Tel: 01 55 5563 8723 • Fax: 01 55 5615 1856

Nuevo Leon

FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Centro MONTERREY, 64000 N.L.
Tel: 01 81 8343 6700 • Fax: 01 81 8344 0486

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO
Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara
GUADALAJARA 44660 Jal.
Tel: 01 33 3825 3480 • Fax: 01 33 3826 1914

Chihuahua

DISTRIBUIDORA TURMIX
Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289 Local 2 A.
Int. Hipermart
Alamos de San Lorenzo
CD. JUAREZ 32340 Chih.
Tel: 01 656 617 8030 • Fax: 01 656 617 8030

Modelo:	Tipo:	Características Eléctricas:
73310	**PP08**	**120 V~ 60 Hz 600 W**

Los modelos incluídos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".

840239600 SPv10.indd 28 8/11/14 5:04 PM